COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

57e Année. T. 113. — N° 14 Dimanche 7 Avril 1940

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 60 francs — Pays étrangers, 100 francs
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

Levures Sélectionnées

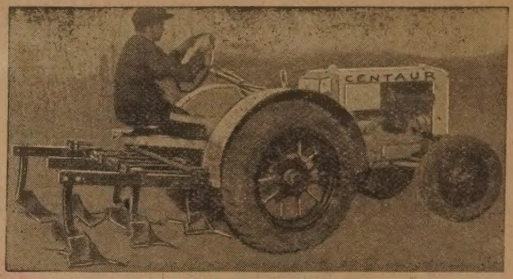
L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
Rendements très augmentés, parfois doublés
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de Vin
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

Le Nouveau CENTAUR modèle KV 25 CV

se différencie de tous les tracteurs par sa conception



La bonne répartition du poids, son centre de gravité très bas et son attelage bas et très avancé lui permettent de labourer avec des roues pneumatiques agraires, sans le moindre patinage ; ses freins indépendants sur chaque roue motrice empêchent tout dérapage des roues avant et arrière et permettent de tourner avec le minimum de place en braquant les roues avant presque à l'équerre. Ce **CENTAUR 25 CV** laboure aisément la rangée de deux mètres en un seul passage et fait rapidement tous les remorquages lourds et légers de la propriété, grâce à ses quatre vitesses lui permettant de marcher de 1 à 30 kilomètres à l'heure. C'est le véritable tracteur de la propriété moderne : rapide et économique, ce qui a été reconnu par les viticulteurs lors des essais de Motoculture, le 1er et 2 mars, au château de PINET. Largeur totale du tracteur : 1 m. 125. Dépense horaire essence, 3 litres 250. Travail avec la charrue, 1 ha environ à l'heure, le tout contrôlé lors des essais, au château de Pinet.

Téléph. Agde 1-21

CONCESSIONNAIRE POUR LE MIDI :

Etablissements Joseph BLANC, domaine St-Louis, par VIAS (Hlt)

SEMOIRS DISTRIBUTEURS

Brevetés Viticulture - Agriculture

Le CHANTEJOT (à disque projecteur unique)

Modèles spéciaux pour **Vignobles** et **Maraîchers**,
à voie de 0 m. 80 — 0 m. 90 — 1 m. 10

Epandage des engrais à la VOLÉE, en BANDES ou en LIGNES dans les rangées de CEPS

Le CHANTECOQ à doubles peignes

sans chaîne — sans fond mouvant — sans hérisson
SIMPLICITÉ — RÉGULARITE d'épandage

Demandez PRIX et NOTICE à :

Ets SIRAGA, Constructeurs à CHATEAUROUX (Indre)

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fcs

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE
DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE
A ACTION CERTAINE ET DURABLE

Contre la Fumagine de la Vigne et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

LE PRODUIT LE PLUS STABLE

SPICANTHROL

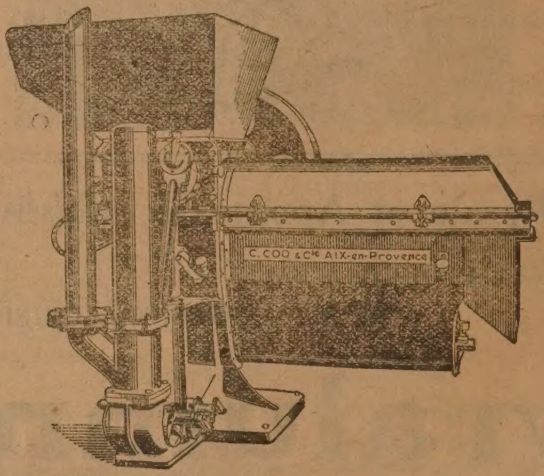
LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

Notice et renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. Ballard Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier.

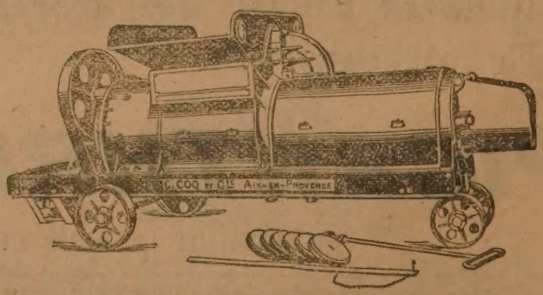
C. COQ & Cie AIX-EN-PROVENCE

ont mis sur le marché deux appareils qui constituent
le dernier mot du progrès



NOUVEAU FOULOGRAPPE
AVEC EGRAPPAGE FACULTATIF (Bté S.G D.G.)

TOUS DÉBITS de 10.000 kgs à 40.000 kgs heure



PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE
POUR LA PUISSANCE MINIMUM
LE MAXIMUM DE QUALITÉ ET DE RENDEMENT

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES

CAPITAL 500 000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8me)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TEL. : MINORGANIK T-T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59

Tous produits pour le traitement
de la vigne et des arbres fruitiers

CARBOKRIMP MINORGA

Huile d'Anthracène de sécurité

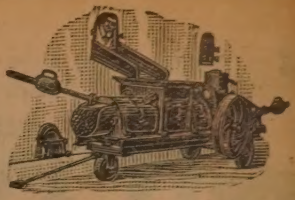
Pour le traitement de la Vigne et des Arbres fruitiers

Autres produits actuellement de saison:
CARBOMINORGA - traitement d'hiver
d'entretien des arbres fruitiers
CHLORATE DE SOUDE
pour la destruction des mauvaises herbes

PÉRA FRÈRES

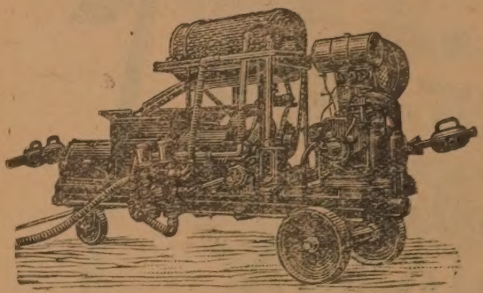
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

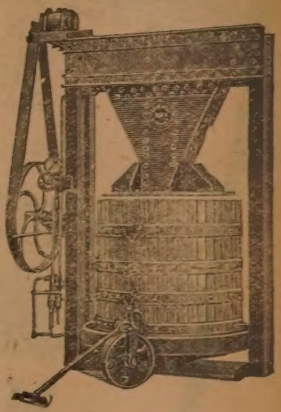


(Déposée France & Etranger)

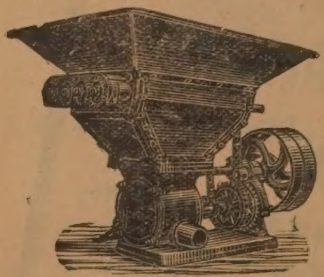
Matériel Vinicole moderne



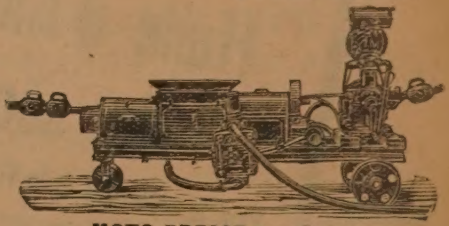
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



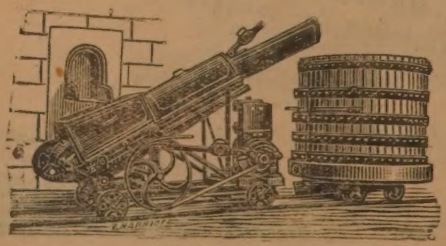
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



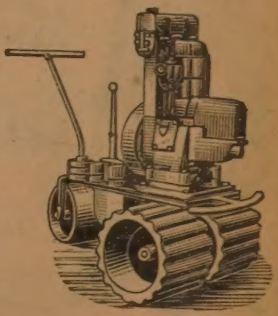
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

Contre Insectes et MILDIOU
JETS FUSO GRAND TRAVAIL
p^r Lances à main { n°1 - 1 trou. Grande diffusion. 7,00 / n°3 bis - 3 trous. Triple — 14,50
p^r Mach. à tract. { n°2 - 1 trou. Grande — 8,00 / n°3 ter - 3 trous Triple — 13,50
p^r Lances à mains : Tamiseur "Préjet". 7,00
Franco-poste (F) c/mand., chèq. ou vir. à c/c/ P. 24260 Paris ou c/ rembours. frais destinataire.
A. MORINEAU, Ing^r, (Paris)
à Florensac, 25, avenue Jean-Jaurès.

Les Gazogènes Gohin & Poulenc
— à tuyères infusibles,
— légers et robustes,
— souples et puissants,
permettent d'obtenir de vos tracteurs
Le maximum de rendement
Le maximum d'économie
et ne consomment que 1 kg. 2 de charbon, quand le tracteur consommait 1 litre d'essence
M. MIREAU, 1, ancienne route d'Agde
SÈTE (Hérault)

NÉOLOGIE AGROLOGIQUE

Une nouvelle science prétend être née : la pédologie. C'est une science pure qui étudie surtout l'évolution de la pellicule terrestre sous l'influence des intempéries.

Elle attache avec raison une grande importance au profil du sol. Seulement elle a tord de se déclarer nouvelle. De tous temps les agronomes ont décrit les profils de sols. Et nous avions jadis proposé de qualifier de « continus » les sols où la terre arable ne se différenciait que lentement et progressivement du sous-sol.

Ce que nous voyons de nouveau dans la pédologie, ce sont surtout des mots slaves qui ne nous paraissent nullement indispensables.

Ainsi la majorité des sols de France seraient des « podzol ». Or le mot podzol signifie cendre. Ce n'est que par exception que nos terres de France ressemblent à de la cendre. En fait ce terme devrait être remplacé par celui de sols délavés ou le mot grec correspondant (plyte ?) puisque les termes scientifiques internationaux sont en général dérivés du grec.

Et que dire du mot rendzina qu'on nous propose pour « argilo-calcaire » ?.

La pédologie est une science pure envisageant le sol comme un « tissu » en voie d'évolution et non son utilité pour l'homme par l'intermédiaire de la plante. C'était sa principale différence avec l'agrologie.

Aujourd'hui il y a des pédologues « utilitaires ». Ils sont donc devenus agronomes. Ils étudient le sol en vue de l'agriculture.

Ils ont fourni des mémoires remarquables. Mais, qu'on y enlève les termes slaves, ces études conservent la même valeur scientifique et utilitaire.

Ce sont des monographies agrologiques avec des mots nouveaux.

Il n'y a donc a enregistrer qu'un progrès continu de la science du sol comme des autres sciences pures ou appliquées. Il y a surtout des néologismes.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome,

PÉPINIÈRES
L S LARGILLIER-SEIBEL
MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.
Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité
aux quelques variétés dont la culture est sûre
En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »
et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.
Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23
Ne pas confondre avec la Maison Seibel

Culture et Sélection d'HYBRIDES P.D. *Prix-courants sur demande*
LA VIGNE A GRAND RENDEMENT 3e Edition
Tome I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 13 gravures, 16 planches.
Tome II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux, 28 pl.
Chaque volume : 22 francs franco contre chèque ou mandat. — C.P. Ravat, Lyon 377.47.
Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 21.50

J.-F. RAVAT, Ingénieur et J. TISSIER, I. A. B. à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés de Cuve et de Table des Variétés les plus usitées de toutes régions.
Hybrides producteurs directs, greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-greffes. — Boutures greffables et pour Pépinières.
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 30 EM, 161 — 4 / 31 R., etc...
AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES
Souscription aux Plants-greffés avec greffons fournis par l'acheteur
Prix et Renseignements par lettre sur demande
PÉPINIÈRES BOUILLARD, à GRILLON (Vaucluse)

Plus de Futaille gâtée !
avec un Sachet " FUTINOL " en 30 minutes ; sans défoncer, sans danger, sans fatigue.
De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, HUILE, etc...
Demandez-les à vos fournisseurs
Succès certains, attestations par milliers !
Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :
G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des
ETABLTS FUTINOL, à VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)
En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

VITICULTEURS:

Malgré les événements actuels, vous trouverez aux Pépinières Jean MALOD, comme les années précédentes, toutes les bonnes variétés d'hybrides en racinés direct et greffés sur *Berlandieri*; *Lot*; **161-49**; *Teleki*; etc...

Toutes variétés **6905-8357-7053-8745** et **11.803**.

Ainsi que **SEYVE-VILLARD 12-417; 12-375; 12-401; 18-315**; etc...

Remplacez vos manquants avec de beaux racinés d'hybrides, vous éviterez de la main-d'œuvre pour le greffage en place.

Pour vos plantations nouvelles, plantez de bons hybrides greffés sur Berlandieri ou autres, vous éviterez les soufrages et sulfatages, et vous récolterez à la 2me feuille.

Adressez-vous en toute confiance aux

Pépinières Jean MALOD

à MONTÉLIMAR (Drôme)

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières

Catalogue franco sur demande.

Télégramme: MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone: 2-57.

Pépinières soumises au contrôle du service phytopathologique.

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

MACCLESFIELD S.A.R. LA CORNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Ag. gén.: CARRIGUE & CHALLOU - Bordeaux-Béziers

à toutes vos bouillies

ajoutez du **Bleufix** qui les rend

Super mouillantes
Super adhérentes
Super colorantes

donc : Super actives "il maintient l'efficacité du cuivre en cas de pluie".

Une bouillie additionnée de **Bleufix** reste en suspension.

BLEUFIX

BÉZIERS

Le Bleufix
est une spécialité de
LA LITTORALE
DE BÉZIERS

LA LITTORALE

57e Année. — N° 14 7 Avril 1940

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Baudin. — Chronique. — Vers la taxation du vin?... — Les révisions des indemnités de réquisition intéressant les chevaux de la première série ... 261
H. Roy. — Aidons-nous les uns les autres ... 265
N. — La question de la main-d'œuvre ... 267
Ch. Cornu. — Composés cupriques nouveaux (Permutites, etc.) ... 269
Pierre Larue. — Paques 1940 en Yonne ... 272
André Téléki. — La situation viticole et vinicole en Hongrie ... 275
M. Biron. — Vignoble en Turquie ... 275
J. B. — A propos des prestations d'alcool vinique ... 279
N. — Livraison de vin à l'Intendance militaire ... 281
N. — C'est le détenteur du vin à l'origine qui doit l'imposition au Ravitaillement. — **V. C.** L'acétylène peut accélérer le mûrissement des fruits — **P. Larue.** Jet de pulvérisateur à pression réglee. — Pulvérisation à pompe oscillante. — On reboise en montagne. ... 282
Partie officielle. — Echelonnement. Libération d'une quatrième tranche de la récolte 1939 ... 283
Informations. — L'institut agricole d'Algérie. — Récolte de la bourdaine. — Acquisition, détention et port d'armes par certains fonctionnaires. — Vente de béliers de sélection ... 283
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

Vers la taxation du vin?...

Le Comité national de surveillance des prix a procédé au cours de sa réunion du 30 mars à l'étude du marché vinicole.

Il résulte de ses délibérations que l'augmentation du prix du vin au détail est limitée à 0 fr. 10 par litre ; ce maximum, dit le communiqué, paraissant ne devoir plus être dépassé grâce aux mesures que le Gouvernement prendrait incessamment en vue d'enrayer la hausse constante à la production. D'autres informations nous apprennent par ailleurs que le contrôle, en cette matière, serait prochainement renforcé.

Comme on le voit, la menace paraît de plus en plus évidente. Mais on ne peut douter un seul instant que l'initiative du Comité de surveillance des prix soit prise à l'instigation de doléances exprimées par ailleurs. Il n'est donc pas sans intérêt de lire les lignes suivantes émanant d'un président de Syndicat local du commerce des vins.

Monsieur le Préfet,

« Pour justifier notre demande de révision des prix de vente, nous nous permettons de vous donner, à tout hasard d'utilité, les renseignements qui suivent :

« Depuis le 14 décembre, où le Comité départemental de surveillance des prix a autorisé la majoration du prix de vente des vins, en conformité de la décision n° 1098 du Comité national, en date du 25 novembre, la propriété a élevé régu-

lièrement, et sans arrêt, le prix de ses vins : ceux-ci sont passés de 14 à 15 francs le degré-hecto, à 17, 18, 19, 20, 21 et même 22 francs, soit de 30 à 60 francs par hecto de hausse, suivant qualité et degré des vins.

« Vous nous direz que la plupart des négociants avaient d'avance quelques lots d'achetés, oui, mais peu de chose, d'abord parce que la propriété, depuis la récolte, ne veut vendre qu'avec des retiraisons rapides, un mois, un mois et demi, et que, d'un autre côté, la forte récolte des vins de 1939 plus de 100 millions de disponibilités, alors que 65 suffisent, et la situation générale incitaient les négociants à la prudence ! »

Les producteurs sont ainsi nettement mis en cause, avec la responsabilité, sans réserve, de la hausse incriminée. D'autres groupements économiques ont adopté, vis-à-vis de la propriété viticole, une attitude pareillement hostile.

La question mérite examen et réflexion.

Et tout d'abord, une première remarque qui n'a aucune prétention d'originalité, mais qu'il faut pourtant bien redire puisque les circonstances nous y obligent.

Les intérêts de la production et du commerce des vins sont liés. Ce grand principe a été reconnu et proclamé aux époques moins troublées du temps de paix. Il ne doit pas être méconnu en temps de guerre, et ce serait un déplorable calcul de vouloir apporter au commerce le palliatif demandé, si une telle mesure devait d'une manière quelconque être préjudiciable au producteur. On peut dire que le Statut viticole a en quelque sorte consacré l'étroite interdépendance des intérêts du propriétaire et du négociant. Le commerce qui compte dans son sein des hommes avertis et compréhensifs ne peut manquer à l'heure actuelle de souscrire à cette vérité économique, hors de laquelle il n'y a que ruine pour tous les intéressés. De la même manière, les propriétaires ne veulent pas ignorer — et n'ignorent pas en fait — les conditions difficiles où la rapide évolution de la situation viticole a placé le commerce.

Contrairement d'abord à l'affirmation de notre correspondant cité plus haut, disons que certains commerçants avisés avaient procédé à de larges approvisionnements sur souches, en juillet et août.

Telle place vinicole que nous connaissons bien, se couvrait largement au cours de l'été dernier, à des cours qui étaient assurément ceux alors en vigueur, mais qui ont néanmoins permis de réaliser ultérieurement une marge bénéficiaire assez coquette.

Nous ne voulons nullement nous élever au reste contre cette habileté commerciale qui a d'ailleurs comporté, et comporte encore pas mal d'aléas pour les négociants qui ont conclu des achats importants en Algérie. Ces vins là sont payés et sont pour certains sur les quais d'Alger, Mostaganem, ou Oran, dans l'attente d'un problématique embarquement.

D'une manière générale, la situation du commerce est donc celle

décrite par notre correspondant. et c'est le principe même de cette situation qui est angoissant. puisque le négoce des vins se trouve écrasé entre le mur fixe dressé par le Comité de surveillance des prix et le mur mobile des prix à la propriété.

Les pouvoirs publics n'ont pas songé à d'autres solutions que d'immobiliser ce dernier mur : c'est la taxation. Deux conséquences apparaissent inévitables :

— le négociant sera assujetti à un bénéfice fixe invariable.

C'est mieux assurément que pas de bénéfice du tout. Mais. c'est cependant une condition bien précaire. car avec la régie. la réglementation commerciale. la réglementation des réservoirs et une nouvelle réglementation des prix. le négociant sera transformé en véritable fonctionnaire vinicole.

— ce sera au tour du viticulteur d'être écrasé entre le mur fixe de la taxation. et le mur mobile de son prix de revient.

On ne voit pas très bien ce que l'ensemble de la corporation y aura gagné. Car enfin si les cours sont en hausse. il doit être possible d'en trouver la raison. Et. effectivement. ces raisons existent. On aurait pu les examiner en haut lieu. pour en tirer les conséquences normales qu'elles comportent relativement au prix du vin.

Ces raisons plus précisément sont de deux ordres.

Tout d'abord. il est aisé de comprendre que si les prix sont en hausse c'est que la demande dépasse l'offre. Le fait peut sans doute paraître paradoxal avec une récolte pléthorique. Pléthorique elle l'était. mais en apparence surtout. Car il y a la ponction de 20 pour 100 pratiquée par l'Intendance. précédée d'ailleurs des ponctions non moins déterminantes correspondant aux prestations d'alcool et au blocage. Puis il faut mentionner tous les vins impropres à la consommation. et distillés à ce titre : on est déjà loin dans ces conditions des 100 millions d'hectos. Mais il y a plus. l'Algérie, par suite de la carence des moyens de transports. commence à peine à expédier vers nos ports. Les premiers arrivages sont retenus par l'Intendance qui procède à ses coupages. On peut donc bien dire que le commerce ignore pratiquement les vins d'Algérie au septième mois de la campagne vinicole.

La conclusion s'impose : la stabilisation des prix du vin sera obtenue par l'organisation rationnelle de l'écoulement de la récolte. On a dit et redit les difficultés incroyables rencontrées par les négociants pour obtenir des wagons-réservoirs : on a dit et redit aussi souvent que les vins d'Algérie restaient à quai. Il ne suffit pas de le déplorer. il ne suffit pas non plus d'élaborer des réglementations de plus en plus complexes : il faut s'atteler à cette tâche éminemment pratique et non paperassière qui consiste à faire circuler des bateaux et des wagons. Quand les vins corsés et à haut degré de l'Oranie et de la Mitidja permettront au commerce de faire ses coupages avec nos vins du Midi. pour répondre

aux demandes de sa clientèle, les 9° complets des coteaux cesseront de gagner un point à chaque marché ; toute la cote se stabilisera et ce sera souhaitable aussi bien dans l'intérêt direct des viticulteurs algériens que dans l'intérêt indirect des vignerons métropolitains.

Voilà donc, bien mieux que la taxation, une œuvre à laquelle les Pouvoirs publics peuvent consacrer leurs efforts, s'ils ont le désir réel de maintenir les cours des vins. C'est là d'ailleurs le seul moyen permettant d'obtenir des résultats tangibles dont les producteurs doivent souhaiter la réalisation prochaine, car des prix exagérés ne tarderaient pas à provoquer la plus regrettable régression de la consommation, ainsi que le cas s'est déjà produit autrefois.

Au reste, le vin est une denrée qu'on ne saurait vraiment taxer. Comment taxera-t-on un Sauternes et un Aramon de plaine, et sans prendre même d'exemple de vins aussi disparates, comment taxera-t-on un beau vin complet de bonne tenue, brillant et bouqueté, par rapport à un petit vin sans corps, cassant, louche et plat. Ou alors, si l'on entre dans cette voie, il faudra tripler le nombre de laboratoires et engager une armée de calculateurs pour déterminer le prix de chaque foudre. Il y a déjà d'assez nombreuses entraves à la consommation du vin, sans qu'on suscite en temps de guerre d'aussi inextricables complications.

Mais il y a d'autres raisons à la hausse des vins et il est bon d'y insister à nouveau, bien qu'elles soient connues de tous. Toutes les matières indispensables à la culture de la vigne ont subi des majorations que le vigneron a bien dû accepter. Quelques exemples sont significatifs.

Les chevaux sont passés de 8-10.000 fr. à 18-20.000 soit 100 pour 100 de hausse. Le sulfate de cuivre est à 449 fr. contre 289 fr. en juin 1939, soit 50 pour 100 de hausse. Les soufres sublimés à 250 fr. contre 170 fr. à la même époque, soit environ 50 pour 100 de hausse. La plupart des denrées essentielles ont pareillement subi des hausses qui s'inscrivent lourdement dans l'évaluation du prix de revient du vin.

M. Carles avait estimé dans sa brochure « Ce qu'il en coûte de cultiver un hectare de vigne » que les seules dépenses d'exploitation dans un vignoble de plaine et rendant 80 hectolitres à l'hectare était en 1939 d'environ 9.300 francs. De combien faudrait-il majorer ce dernier chiffre : 20 pour 100, 30 pour 100, peut-être plus. Il est bien juste que ces plus values soient décomptées dans le prix de revient du vin, et c'est pourquoi nous nous élevons contre la taxation et nous nous associons entièrement au vœu émis par la Chambre de commerce de Narbonne :

« La Chambre de Commerce, hostile en principe à toute taxation des produits agricoles, exprime le vœu qu'aucune taxation ne soit faite sur le prix d'achat du vin à la production.

« 1° A cause des difficultés incalculables qui résulteraient de cette mesure, le vin étant une marchandise présentant une diversité de qualité incompatible avec une taxation uniforme.

« 2° Les produits agricoles n'étant pas encore taxés, il faudrait avant de le faire pour les vins, effectuer un essai de taxation sur les autres denrées. »

J. Baudin.

Les révisions des indemnités de réquisition intéressant les chevaux de la première série

Nous avons publié dans notre dernier numéro une note dans laquelle étaient indiqués les divers textes prévoyant des révisions des indemnités de réquisitions de chevaux.

Nous signalons aujourd'hui que la circulaire 1614 *bis* accordant, après avis des Commissions régionales, des majorations de prix dans les limites maxima des 25 pour 100 des prix moyens de base des indemnités de réquisition pour les chevaux de la première série (moins de 10 ans) doit être complétée par la circulaire n° 218 R/9 du 27 février 1940.

Ce dernier document présente une grande importance pour les agriculteurs ayant eu des chevaux réquisitionnés. Il envisage en effet l'homologation de toutes les propositions de majoration faites par les Commissions régionales dans les limites maxima fixées pour chaque catégorie d'animaux par le barème du 28 août 1939.

Dans le même esprit, les intendants appelés en conciliation devant les juges de paix pour la fixation du montant d'indemnités de réquisition de chevaux sont autorisés à conclure dans les mêmes limites — c'est-à-dire dans les limites maxima fixées par le barème du 28 août 1939 — les transactions qu'ils jugeront les plus opportunes et les plus conformes aux intérêts de l'Etat.

J. B.

AIDONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

La situation de la main-d'œuvre de nos campagnes est plus grave qu'en 1914, car manquent à l'appel les hommes tués à la dernière guerre, et, manquent aussi ceux qui ont depuis vingt ans, à la suite de l'industrialisation de notre pays, quitté la campagne pour la ville. Pendant l'autre guerre, la main-d'œuvre des prisonniers était également appréciable.

Pour sauvegarder la production agricole, le Gouvernement vient de prendre des mesures exceptionnelles :

Les agriculteurs exploitants, les ouvriers agricoles des classes 1912 à 1915 sont détachés à la terre.

Par ailleurs, des permissions agricoles de trente jours viennent d'être accordées aux militaires de la zone de l'intérieur pour faciliter les semailles.

Je voudrais que les bénéficiaires des permissions agricoles pensent à leurs camarades du front qui ne peuvent bénéficier de la même mesure. Quant aux détachés de la terre, ils ne sont pas dégagés de toute obligation militaire, ils sont, en fait, au service de l'agriculture pour constituer une armée de la terre, armée dont la mission est de maintenir, voire d'intensifier, la production agricole dont dépend le ravitaillement normal du pays et des unités combattantes. Les soldats de cette armée sont, certes, au service de leur exploitation personnelle, mais aussi *à celui de l'ensemble des exploitations de leur village*.

Malgré le désir évident de justice qui anime tous nos dirigeants, la mobilisation n'a pas atteint de la même façon toutes les fermes du département. Là le chef est rentré où le père encore valide peut diriger et coordonner les efforts de ceux qui restent, mais, tout près, dans la ferme voisine, le chef est à son poste de combat et sa femme, avec son tout petit à soigner, est à la tête du domaine aux prises avec mille difficultés.

C'est pour rétablir un meilleur équilibre des charges que je voudrais faire, ici, à tous, un appel à l'entr'aide. Dans chaque commune il existe un Comité communal de la Production agricole. Soldats de la terre, il vous appartient de vous mettre à la disposition de ce Comité dont la mission est de coordonner les efforts de chacun pour le bien de tous. Je sais... vous avez fort à faire, essayez cependant de réserver un peu de votre temps pour les exploitations de ceux qui sont là haut, face à l'ennemi et par surcroît inquiets sur le sort des leurs. Il faut aussi que les valides restés à la terre pensent à leurs camarades qui sont en ligne. Chaque agriculteur ayant la chance de rester chez lui doit prendre en charge au moins une ferme privée de son chef, donner à la femme du mobilisé des conseils, commander pour elle en même temps que pour lui : engrais, semences, organiser, soit par chevaux militaires soit par tracteurs, le labour ou la moisson.

A l'arrière nous devons tout faire pour contribuer à la victoire. Notre devoir consiste à travailler jusqu'à la limite des possibilités et à aider ceux qui manquent de bras ou de force. La richesse proverbiale de notre terre, le courage et la persévérance de ses enfants sont un des éléments les plus sûrs du succès de notre pays, mais il faut que cette richesse jaillisse en épis dorés, en jus au pressoir, en pommes de terre, en légumes, en fruits.

Soldats détachés à la terre, permissionnaires, valides de l'arrière unis à vos parents, à vos amis, à vos aînés au sein des Comités communaux faites votre devoir, sans défaillance, sur le sol de vos pères et sur celui de vos camarades mobilisés.

Ainsi, ensembles, nous gagnerons la guerre économique et avancerons la victoire finale.

H. Roy,
Directeur des Services agricoles de l'Isère.

LA QUESTION DE LA MAIN-D'ŒUVRE

I. — Le débauchage.

On nous écrit :

« J'ai lu avec un vif intérêt votre dernier article sur la question si angoissante à l'heure actuelle de la main-d'œuvre.

Il est évident que les mesures prises sont bien insuffisantes ; c'est bien beau de mobiliser à la terre, femmes, vieillards, enfants et de leur dire : produisez, ensemencez, qu'aucune parcelle de terre ne soit improductive.

Le décret aurait dû prévoir également la mobilisation du personnel à l'entreprise agricole dont il dépendait, sans qu'il puisse partir, sauf cas extraordinaires dont le comité local ou départemental d'agriculture aurait été juge.

Cette lacune autorise toutes les surenchères, tous les débauchages.

Je me permets de vous citer ma situation personnelle, qui malheureusement est celle de bien d'autres exploitants.

Avec un retard considérable pour tous les travaux, je me trouve avec un tracteur inutilisable, un cheval inoccupé faute de conducteur et de laboureur.

Je reste avec trois réfugiés espagnols pour faire valoir 18 hectares de vignes et des terres ensemencées.

D'autres employeurs sont venus jusque dans ma propriété, en auto, ils ont débauché trois autres ouvriers agricoles que j'avais et, de ce fait, ont complètement désorganisé mon entreprise.

Quand j'ai voulu du personnel, je me suis adressé à l'Office de la main-d'œuvre, je ne suis pas allé dans une autre exploitation faire de la surenchère, ce qui aurait été bien facile. »

II.

Le Comité Départemental de la Production Agricole informe les agriculteurs qu'ils peuvent se procurer de la main-d'œuvre berbère, portugaise ou yougoslave en s'adressant à la Fédération des Employeurs de main-d'œuvre agricole, 15, Rue du Louvre, Paris (1er).

III.

Pour répondre à de nombreuses demandes, nous reproduisons, ci-après, les renseignements déjà parus dans notre n° 1 du 7 janvier (page 19) sur la main-d'œuvre militaire.

ÉQUIPES AGRICOLES SIMPLES

Pour parer aux difficultés présentées par la main-d'œuvre agricole, les équipes simples ou ambulantes peuvent être utilisées.

Tous les militaires ouvriers agricoles, appartenant à la 2me réserve (classes 1916 à 1919 incluse) pourront en bénéficier.

Les équipes simples sont composées en principe de salariés agricoles détachés en service commandé, chez les cultivateurs du département pour une durée de 15 à 30 jours.

L'effectif des équipes simples peut descendre jusqu'à un homme isolé.

Les demandes sont établies par les agriculteurs employeurs sur un formulaire spécial mis à leur disposition par les Maires ou à défaut, par les Préfets (Modèle n° 2 de l'Instruction interministérielle du 7 mars 1939).

Les demandes sont adressées au Président du Comité départemental de la Production agricole en temps de guerre. Les demandes acceptées sont transmises à l'autorité militaire en vue de la constitution des équipes demandées.

Les militaires en équipes sont considérés comme des salariés, bien qu'ils soient en service commandé. Ils sont surveillés par les gradés d'encadrement. Les isolés sont surveillés par la gendarmerie.

Une indemnité égale à 75 pour 100 du salaire normal courant donné dans la région pour des travailleurs de même catégorie, logés et nourris aux frais de l'employeur est à payer par les employeurs agricoles aux travailleurs des équipes militaires.

Il n'y a pas lieu de faire entrer les Allocations Familiales dans la détermination du salaire ni d'appliquer le régime des Assurances sociales.

Le Préfet fixe le salaire. Pour les gradés d'encadrement l'indemnité journalière est égale au salaire régional normal.

3/5e du salaire est à payer au travailleur en présence d'un gradé qui consignera par écrit ce versement.

2/5e, soit le solde, est à verser au gradé qui en opérera la remise à son unité, le tout appuyé des émargements nécessaires aux fins de justification.

Lorsque la nourriture n'est pas donnée en nature, elle est remplacée par une indemnité spéciale fixée par l'autorité compétente.

Les frais de déplacement des militaires des équipes (aller et retour) sont pris en charge par l'Etat.

Les frais de leur logement sont à la charge des agriculteurs qui les emploient. L'Etat demeure son propre assureur.

Ouvriers agricoles appartenant aux classes 12 à 15

C'est le Comité départemental de la Production Agricole qui fixe l'affectation et le lieu de l'emploi des ouvriers agricoles des classes 12, 13, 14 et 15 détachés à l'agriculture.

Seul, l'officier contrôleur de la main-d'œuvre militaire agricole pourra procéder à des changements d'affectation sur l'avis du Comité départemental de la Production Agricole en temps de guerre.

NOTA. — Les réservistes agriculteurs des classes 1912, 12, 14 et 15 ne sont pas démobilisés. Ils restent soumis au contrôle de l'Armée et du Comité départemental de la Production agricole en temps de guerre, en ce qui concerne leur activité professionnelle, notamment en matière d'entr'aide.

Corvées agricoles. — Prêts d'hommes

Les hommes de troupe et sous-officiers peuvent être volontaires ou désignés d'office pour exécuter des travaux agricoles à la disposition des cultivateurs au voisinage du stationnement des troupes (D. M. 191 3 EMA du 30 août 1939 aux Généraux Commandant les Régions).

Une indemnité de 8 fr. par jour (nourri) ou de 18 fr. par jour (non nourri) uniforme par homme et par gradé travaillant effectivement, est payée par les agriculteurs bénéficiaires d'un prêt.

Cette indemnité comprend l'assurance, l'Etat étant son propre assureur.

Une partie, soit 4 fr. 80 par jour est payée directement par l'agriculteur au militaire, en présence d'un gradé et contre émargement au moment même de la cessation du travail. L'autre partie de la somme est remise au gradé qui en

opèrera le reversement à son unité. Le transport et le logement sont assurés par l'agriculteur.

Prêts de chevaux

La D. M. 691 bis 2/2 F du 4 novembre 1939 précise que le prêt de chevaux est gratuit. Il peut s'effectuer dans un rayon de 40 kilomètres autour du cantonnement des animaux.

Une nouvelle circulaire recommande de n'effectuer aucun retrait des animaux prêtés aux agriculteurs jusqu'à nouvel ordre.

Ceci, en raison de l'état actuel de l'Agriculture nationale.

Les demandes de chevaux doivent être visées par le Maire de la commune et envoyées au Comité départemental de la Production agricole.

COMPOSÉS CUPRIQUES NOUVEAUX.

(PERMUTITES, etc...)

Dans le *Progrès* du 24-31 mars, une étude pratique a révélé peut-être à de nombreux lecteurs l'existence des zéolites, ces roches bien curieuses dont les propriétés sont mises à profit pour fixer la chaux des eaux calcaires et l'éliminer ensuite.

Appelons, si vous le voulez bien, zéolate de chaux le composé insoluble dans l'eau résultant de la fixation de la chaux sur la zéolite, elle-même insoluble.

Ce qui est bien curieux, c'est que ce zéolate de chaux redevient la zéolite primitive, c'est-à-dire perd la chaux qu'elle avait prise à l'eau calcaire, lorsqu'on la lessive à son tour au moyen d'une solution de sel marin. Il y a nouvel échange, l'élément métallique du sel marin (sodium) remplaçant par *permutation* l'élément métallique du zéolate (calcium) qui se trouve ainsi régénéré.

C'est à cause de cette permutation que les composés doués des propriétés des zéolites sont appelés *permutites*. Il nous arrivera de dire, indistinctement, dans la suite de cet exposé — un permutata, un zéolate — afin de rendre plus commode la compréhension du phénomène. Car les zéolites ne sont pas les seules substances douées de cette propriété permutante. L'humus (acides humiques) en est une autre, et c'est en vertu de cette propriété d'échangeur de bases que l'humus est précieux dans le sol.

L'auteur de cet exposé ayant eu connaissance d'une thèse présentée à l'Université de Colombia par M. Nikitin sur les zéolates de cuivre et leur emploi comme fongicides (*Zeolitic Copper compounds as fungicides*, 1937), s'attendait à y trouver une nouvelle application de la propriété permutante des zéolites. Il se disait, avec quelque apparence de logique : M. Nikitin dépose sur les feuilles des végétaux un zéolate de cuivre insoluble et il provoque la libération du cuivre à l'état soluble par l'action subséquente d'un sel de sodium, comme cela se produit lorsqu'on libère la chaux du zéolate de chaux...

Un exemplaire de cette thèse qui lui fut aimablement envoyé par M. le Professeur William De Garmo Turner, de la Station expérimentale de Delaware, lui causa une espèce de déception. En effet, la libération du

cuivre — en aucun endroit de ce laborieux et intéressant travail — n'est due à une action permutante, mais seulement à une action hydrolysante, grâce, affirme l'auteur, à l'humidité atmosphérique agissant par hydrolyse sur les particules *extrêmement fines* de zéolate de cuivre déposées sur les feuilles.

Nous citons : « (page 32). Les échantillons qui ont montré le plus d'efficacité contre la germination des spores sont ceux ayant une densité apparente de 31 livres au pied cube (0 k 430 au litre) et ne laissant qu'un pour 100 de refus au tamis de 300 mailles. Un échantillon pesant 78 livres au pied cube (9 pour 100 de refus) avait une efficacité bien pauvre, ce qui est attribuable à la grosseur exagérée des particules. »

« (page 38). L'état de très fine dispersion des particules augmente de deux façons la propriété fongicide du zéolate. D'une part, en effet, une poudre fine a un plus grand pouvoir couvrant et présente plus de surface de contact avec les spores. D'autre part, la libération des ions cupriques en présence d'humidité ne peut avoir lieu qu'à la surface même des particules solides, d'où il résulte que plus la poudre sera fine — en d'autres termes plus la surface d'exposition pour un poids donné sera grande — plus complète sera la réaction avec l'humidité (hydrolyse) et avec les zoospores (Mc Callan et Wilcoxon). »

En d'autres termes, l'auteur n'envisage l'activité fongicide du zéolate de cuivre que par l'effet d'une action ionisante (par hydrolyse) due à l'humidité atmosphérique.

La dissertation de M. Nikitin comporte surtout — dans plus des 4/5me de ses 70 pages — une étude de laboratoire et d'industrie pour la production de la zéolite artificielle (sodique) et sa transformation en zéolite cuprique prête à l'emploi pour bouillies et pour poudrages. L'emploi de phosphate de soude mélangé au silicate avant l'addition d'Aluminate de soude est préconisé..., etc.

La suspension fraîchement préparée de zéolite cuivrique dans l'eau a les caractères d'une suspension colloïdale (effet Tyndall) de grande viscosité. Cette viscosité disparaît à la dessiccation et n'apparaît plus lorsqu'on la met en suspension dans l'eau après dessiccation, ce qui paraît être un inconvénient de la zéolite cuprique commerciale.

L'auteur du présent exposé s'est demandé s'il n'y aurait pas avantage à produire le zéolate cuivrique directement sur la feuille, sans le dessécher au préalable par une opération industrielle. Ne suffirait-il pas de faire simultanément une pulvérisation d'une solution de silicate de soude pouvant contenir du phosphate de soude et d'une solution de sulfate de cuivre contenant du sulfate d'alumine ? En réglant le débit des deux jets de sorte qu'ils soient égaux, la proportion des ingrédients à dissoudre dans chacune des solutions pourrait être facilement mise en accord avec les conditions de production les meilleures de la zéolite artificielle. La première solution alcaline (sodique) arriverait sur le végétal mélangée de façon extemporanée avec la seconde solution acide (cuivrique) de manière qu'il n'y ait excès ni de l'une ni de l'autre et qu'aucune « brûlure » ne soit à craindre.

Dans ces nouvelles conditions de production de la zéolite cuprique « in situ » ne proliférerait pas de la forme colloïdale et visqueuse particulièrement favorable à laquelle semble, de guitte de cœur, renoncer l'auteur de la thèse dont nous avons fait l'analyse sommaire ?

Cette technique nouvelle de la pulvérisation au moyen de deux jets bien réglés, ou mieux encore, au moyen d'un seul jet dans l'intérieur duquel aurait lieu l'afflux des deux solutions de débit égal, demandait l'usage d'un appareil de pulvérisation adéquat étudié spécialement.

La maison Vermorel a bien voulu construire un tel appareil (Appareil Mycol, méthode Bary-Cornu) qui a donné satisfaction.

Mais alors, utilisant toutes les propriétés des zéolites auxquelles semble avoir également renoncé M. Nikitin, ne pouvait-on espérer libérer le cuivre insoluble du zéolate sous une forme active en ayant recours non plus seulement à une action hydrolysante spontanée, mais à une action permutante par l'emploi d'un sel sodique approprié ?

Nous avons donc — au cours de la saison viticole 1939 — fait des essais, malheureusement encore trop peu nombreux pour être concluants, que nous pouvons résumer comme suit :

1° Production de zéolate de cuivre sur le végétal au moyen de l'appareil Mycol en employant les deux solutions suivantes :

a) silicate de soude du commerce contenant des doses croissantes de phosphate monosodique ;

b) sulfate de cuivre du commerce contenant des doses correspondantes à *a* de sulfate d'alumine du commerce.

Le zéolate de cuivre ainsi formé a une adhérence remarquable. Les pluies les plus fortes ne l'entraînent pas car il est adhérent et n'entraîne pas le cuivre qui est insoluble ou du moins fort peu soluble.

Nous n'avons pas dépassé une dose de sulfate de cuivre qui corresponde à 2 kgs pour 50 litres de la solution *b* ; c'est-à-dire au total 2 kgs pour 100 litres des solutions *a* et *b* réunies.

Un inconvénient pratique — auquel il faudra remédier — est celui-ci : le zéolate ne se signale pas par sa couleur. Ses dépôts — à la dose de cuivre indiquée — sont peu visibles, sinon invisibles, sur les feuilles, comme l'est un dépôt de verdet. Par contre, examinés à la loupe (grossissement 60), ils présentent l'aspect que présenteraient des taches d'encre de Chine si on les supposait vertes, c'est-à-dire qu'ils paraissent ne pas constituer un dépôt friable, mais une tache colorée comme une goutte teinte (et non peinte). Par un réactif coloré (ferrocyanure) ils apparaissent en rouge et l'on peut juger de leur parfaite dispersion. On ne voit pas d'efflorescence saline (sulfate de soude).

Ce dépôt nous a paru présenter des qualités de protection équivalentes à celles d'une bouillie bordelaise fraîchement préparée contenant 3 kgs de sulfate de cuivre à l'hectolitre. Mais la période d'efficacité ne paraît pas diminuée au bout de 15 jours de période fort pluvieuse. Malgré ces lessivages prolongés, le cuivre était toujours disponible — et probablement toujours actif.

2° Production d'une solution permutante. C'est peut-être en ceci que résidera la principale originalité de la méthode et vraisemblablement son principal avantage.

Un sel de sodium bien choisi et bien appliqué doit pouvoir libérer le cuivre actif au moment où le besoin surgit, c'est-à-dire au moment où les conditions d'hygroscopicité, d'humidité et de chaleur provoqueront la prolifération des conidies et des zoospores.

Nous avons songé à mettre le sel sodique *sous forme de poudrage* de manière que, par suite de la solubilité ou de l'hygroscopicité du sel

— ou du mélange de sels envisagé — une portion de la solution concentrée sodique soit libérée en période humide et agisse sans « brûlure » sur les dépôts latents de cuivre à permuter. Le poudrage pourrait être répété sans que le dépôt ait besoin de l'être.

Il est possible qu'une substance aussi absorbante que la tourbe finement pulvérisée puisse absorber assez de solution de sel marin pour qu'après dessiccation elle constitue le poudrage cherché. Nous n'avons pu réaliser en laboratoire la dessiccation de cette substance qui, au demeurant, est un excellent agent de poudrage et un excellent support. L'hygroscopicité du sel marin libèrerait la solution saline en période humide. D'autres supports absorbants pourront être essayés et d'autres sels tels que le bicarbonate de soude, le tartrate neutre de soude, etc...

Nous comptons faire quelques essais au cours de la saison prochaine.

Mais d'autres essais, en vue de produire sur le végétal des sels de cuivre qu'on n'a pu employer jusqu'ici, car ils n'auraient pu être séparés d'avance, pourront solliciter l'intérêt des chercheurs. C'est ainsi — pour ne citer que quelques exemples — qu'un *sulfure de cuivre* obtenu par un sulfure soluble (solution *a*) et du sulfate de cuivre (solution *b*) pourra donner les résultats escomptés par MM. Branas et Dulac ; ou encore un *sulfite de cuivre*, un *phosphate dicuivrique*, un *humate*, etc..., sans parler des possibilités d'applications insecticides.

Ch. Cornu,
Ingénieur chimiste à Nyons (Drôme).

PAQUES 1940 EN YONNE

Rarement fin d'hiver n'eut climat plus favorable aux semailles. Les fortes gelées ont contribué à l'ameublissement du sol et à la destruction des mauvaises herbes (autant du reste que des légumes réservés dans les jardins !).

Les alternatives de vent, de soleil et même de chaleur (25 degrés à l'ombre le 18 mars) ont asséché rapidement les terres et permis de réparer une partie des retards pour les semailles de blé.

Au début d'avril on sèmera les blés de printemps comme le « Florence-Aurore » distribué seulement dans la semaine de Pâques. Espérons qu'il méritera sa réputation. Les recommandations sont de semer dru (250 à 300 kg. à l'hectare) et à faible profondeur (2 à 5 centimètres).

Comme la plupart des petits cultivateurs ne possèdent qu'un semoir sur l'avant-train de la charrue, semoir laissant tomber le grain sur le flanc du sillon où il se trouve enterré à plus de 5 centimètres, il sera préférable de semer à la volée.

Les giboulées de mars gênent bien un peu depuis quelques jours, mais elles vont favoriser la germination du grain. Toutefois le blé manquera.

Dans la mesure des forces dont disposent la famille et les vieux chevaux, on sème aussi de l'avoine.

Les seules emblavures qui seront augmentées sont celles des pommes de terre et haricots, cultures « vivrières » pour la famille qui exigent surtout de la « petite main-d'œuvre » et permettront de remplacer le pain et la viande qui vont être rationnés.

LE CONSERVATEUR DES RAISINS ET SARMENTS

50 GRAMMES KUIVRAK délayés dans l'hecto de Bouillie au carbonate, donne à la moindre humidité, la goutte de cuivre qui sera en permanence sur feuilles et raisins le meilleur préventif contre le **MILDIOU**, **L'EXCORIOSE** tout en apportant à chaque sulfatage **UN FERTILISANT** agissant par **OSMOSE** sur feuilles et raisins et **AOUTANT** prématurément les bois. Les feuilles d'un beau vert noir ne tombent qu'au début de l'hiver.

AVEC CE TRAITEMENT PLUS DE CHLOROSE

AUCUN DORYPHORE ADULTE

ne résiste à un hecto de bouillie à 2 kgs de cuivre 1/2 carbonate, 100 grammes **KUIVRAK** et 200 grammes sulfate de fer et cela **SANS POISON**. Avec ce même traitement **PYRALE**, **COCHYLIS**, **EUDEMIS**, même employé au moment fatal, veille des vendanges, subissent la destruction complète et sans aucun risque.

Renseignements pour la **FRANCE** **PRODUITS VINEA**
31, Allées Paul-Riquet, Béziers (Hérault) Tél. **4.62**
pour l'**ALGÉRIE**. — Paul VALENTIN. — 16, Boulevard Lescure, Oran. — Téléphone 236-16

MOUILLANT ADHÉSIF

MOUILLANT qui ne provoque pas de mousse

ADHÉSIF dont la marque s'est imposée

EMPLOYEZ

L'HÉLIOSOL

cent pour cent d'alcools terpéniques sulfonés

FABRIQUÉ PAR
« LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES et TERPÉNIQUES », S. A.
DAX (LANDES)

L'ESSAYER C'EST L'ADOPTER

Pendant la guerre

vous devez produire davantage afin d'assurer la Vie économique du Pays

Produire c'est Servir

Il sera fait une forte consommation de **POMMES DE TERRE** et vous pouvez facilement augmenter vos rendements en utilisant les PLANTS DE

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées de

l'ANCne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC (C. du N.)

qui vous assureront une grosse récolte de parfaite conservation.

Demandez de suite le catalogue illustré et gratuit des 40 Variétés.

Prix spéciaux pour favoriser la culture pendant toute la durée des hostilités.

Représentants sérieux acceptés partout

SEMEZ DU SOJA viande végétale

pour l'homme et les animaux, débouchés commerciaux et industriels assurés.

Sur demande, le **Syndicat National des Producteurs de Soja en France,** 35, rue Ledru-Rollin, **Chateauroux** (Indre), vous enverra sa brochure illustrée de propagande. Joindre 2 f. 50 en timbres-postes, pour les frais. Ecrivez.

Conditions de contrats, rachat des récoltes sur demande

PORCS

2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, 250 frs ; 4 porcs, 480 frs ; 5 porcs, 590 frs ; 8 porcs, 900 frs. Catalogue gratuit :

LACROIX, St-Denis-près-Martel, (Lot).

PLUS DE CHLOROSE !

LA DOLOMAGNÉSIE

COMBAT ET GUÉRIT LA CHLOROSE DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

(Emploi : Octobre à Mars)

NOTICES — ATTESTATIONS

GARRIGUE & CHALLOU

4, Place Jean Jaurès

BÉZIERS — BORDEAUX — TOULOUSE

GRANDES PÉPINIÈRES MACONNAISES

Importante collection d'Hybrides — et de Raisins de Table —

Ancienne Maison CHARMONT et Fils

H. BOULAY* et FILS

Viticulteurs Arboriculteurs — *Successeurs*

Ingénieur Agricole Montpellier, 1931.

Faubourg St Clément, **MACON**

Catalogue Prix Courant franco sur demande

CHEVAUX, chiens, chats galeux, catarrhe auriculaire du chien, crapaud, grappe sèche et humide du cheval. Guérison rapide. Milliers d'attestations. **JALTIER Emile, CHARBUY (Yonne).**

Orthographe : S·o·u·f·r·a·l·o

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant

Réduisez vos frais d'exploitation.....

montez sur vos tracteurs

DIESEL DOUGE

SPÉCIAL TRACTEUR

Tracteur essence	30 CV	7 litres heures	à 3,40 =	23,80
— diésel	30 CV	4 kilos fuel oil	à 1,20 =	4,80
			bénéfice à l'heure.....	19,00

- se monte sans transformation du châssis.
- démarre à froid avec un démarreur à ressort par tous les temps.
- peut passer d'une marque de tracteur à un autre, ou devenir un moteur fixe.
- aucune modification des châssis — on peut remettre à volonté le moteur à essence.

2 TYPES 30 et 50 CV,

se montent sur les marques suivantes : Clétrac K et KE, Caterpillar, Schneider, Fordson, Austin, Mac Cormick, Deering, Hanomag, Allis-Chalmers, etc...

NOUS POUVONS LIVRER DES TRACTEURS DE TOUTES MARQUES
RÉVISÉS ÉQUIPÉS DE MOTEURS DIESEL

Moteurs stationnaires de 7 à 120 CV toutes applications.

Henri POURRET, agent général, 13, rue Ruffi, NIMES

Téléphone 3497 Téléphone 3497

R.I

Hâtez la victoire

Les soldats ne sont pas seuls à faire la guerre, nous sommes avec eux, nous unissons nos efforts aux leurs. En souscrivant aux Bons d'Armement, vous donnez au pays plus d'armes, plus de munitions. Vous le rendez plus puissant encore.

C'est grâce à vous, à vos privations de tous les jours, à vos économies, qui vous permettront de souscrire aux Bons d'Armement que la guerre se terminera plus vite et que bientôt vos foyers reverront le père, le mari, le fils qui en étaient partis. N'attendez pas pour faire votre devoir. Pensez à l'avenir de la France, au vôtre et

Souscrivez aux BONS D'ARMEMENT

LA POTASSE

est indispensable pour assurer la santé des plantations et permettre d'obtenir une récolte abondante et de qualité.

Employer en moyenne, en complément des engrais azotés et phosphatés:

VIGNES

400 à 600 kgs de Sulfate de Potasse

Cultures maraîchères

500 kgs de Sulfate de Potasse

Plantes sarclées

400 kgs de Chlorure ou de Potasse

Pour toute documentation et tous renseignements gratuits s'adresser à :

Société Commerciale des Potasses d'Alsace

9, Avenue Président-Wilson, à **MONTLUÇON** (Allier)

ou tous bureaux régionaux

Le MOTOCHENILLE

est le seul tracteur puissant qu'une femme ou un enfant conduit en pleine végétation sans fatigue, sans risques en travaillant sans dégâts toute la largeur d'un seul passage avec 4 ou 6 versoirs.

Renseignement, 48, Chemin Feuillat, LYON

GÉRANT cave et distillerie coopérative dégagé de toute obligation militaire, sérieuses références, demande place similaire dans caves et distilleries importantes.

DOMAINE VITICOLE DE BOYER

Tél. 6 **ROQUECOR** (Tarn-et-Garonne)

Cèdera de sa production

RICHTER: 99 grande résistance au calcaire et à la sécheresse, grossit : des souches greffées depuis **22** ans ont 0,35 à 0,40 de circonférence;

en porte greffe : **31 - 57 - 110 - 161⁴⁹ - 196¹⁷ - 333EM**. *Rupestris - Riparia Gloire - Riparia-Rupestris.*

en racinés bois pépinière et mètres greffables ;

Hybrides de grande valeur en quatrième génération de sélection

pe sont recommandés qu'après de longues années n'expériences. Bon vin, degré et régularité de production.

22A - 4643 - 5455 - 7053 - 7144 - 7162 8745 - 9096

8357. — Le plus grand teinturier connu à ce jour bien belle production.

10868. — Blanc, belle production, finesse remarquable **15e** cette année.

11803. — Gros raisins, production plus grande que l'Aramon, gros degrés.

19637. — Bons vins de bouteille genre Bourgogne, gros degrés.

Ces quatre derniers ont tenu cette année sans aucun traitement.

Racinés, Greffés-soudés, Bois pépinières et pour greffages

De ces quatre derniers. — Échantillons de leurs vins sur demande. — Envoyez en timbres ou versez au Compte Ch. P. 246 21 Toulouse et votre adresse, vous recevrez franco poste : un échantillon **5** francs. — Deux **6** francs. — Trois **7** francs. — Quatre **8** francs.

Perle de Csaba, délicieux blanc pour la table un peu musqué, maturité 20 jours avant le Chasselas

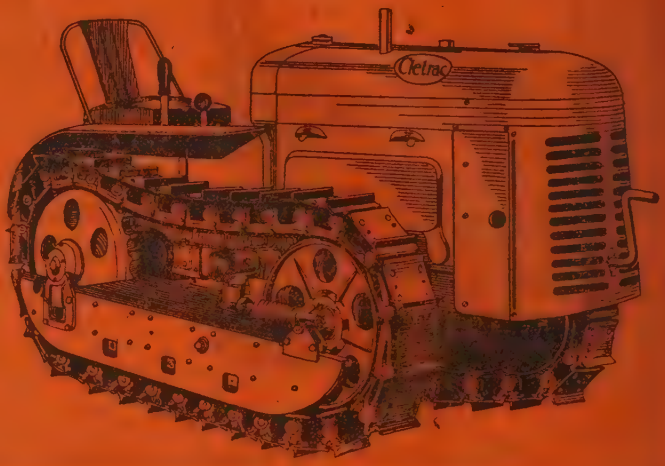
Collection **SEYVE-VILLARD** et autres nouveaux à l'étude.

Prix défiant toute concurrence — *Visitez la production en Septembre*

Cletrac

La **QUALITE**
que l'on ne
DISCUTE PAS !!

Nouveau Modèle
"VIGNERON"
H G - 31



S. A.
ALMACOA
17-19
Rue de Rocroy
PARIS X^e

Tél. **TRUDAINE**
01-55 (3 lignes)

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours* 193
B52

UN BON TUYAU

Le meilleur SOUFRE MOUILLABLE donnant la meilleure suspension dans les bouillies, ne modifiant pas leur tension superficielle, leur communiquant de l'adhérence,

N'engorgeant pas les appareils,

Ne s'altérant pas,

Le meilleur marché et le plus économique,

C'est le

SOUFRE D'APT

S'emploie dans les bouillies et à sec,
il est préparé par la Société des

Mines de Soufre d'Apt

Agents dans toutes les Régions Viticoles,
Notices et Renseignements gratuits en écrivant au Siège Social:

5, rue de Nimes — **ARLES** (B.-du-Rh.)

C. Ch. P. 311-56, Marseille — Téléphones 2-16 et 6-66 — Téleg. SULFITROL ARLES

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité

Pour tous renseignements, notices et prix-courant, s'adresser chez l'obtenteur :

M. SEIBEL. -:- *AUBENAS (Ardèche).*

Comme spécialité locale, la Conserverie de cornichons d'Appoigny a informé les cultivateurs qu'elle les ramasserait dans un rayon d'une dizaine de kilomètres (et non 20 kilomètres comme auparavant).

Les camionnettes doivent, en effet, circuler dans tous les hameaux trois fois par semaine pendant un mois. Le cornichon dépend de l'essence et du pneumatique comme bien des choses aujourd'hui. Les alliés slaves consommant les plus gros !

***

Quant aux secours de la main-d'œuvre étrangère, il ne faut pas se faire d'illusions à ce sujet.

Les femmes de mobilisés ne prendront pas à leur table, sous leur toit, des inconnus qu'une circulaire récente leur interdit de mettre à la porte sans de nombreuses formalités, qu'il faut payer cher, même quant ils font peu de travail utile (les jours de pluie, par exemple) et dont la conduite laisse souvent à désirer (ivrognes, voleurs, violeurs). Tout ne passe pas devant les tribunaux, on préfère pouvoir se débarrasser à l'amiable de celui qui vole depuis un mois la moitié des œufs ou du lard salé ! Celà vaut mieux que d'être dérangé par les gendarmes, appelé comme témoin en correctionnelle et menacé de vengeance.

D'autant qu'on sait que le gouvernement ne permettra qu'une hausse de 10 o/o sur les produits du sol comme il l'a indiqué pour les betteraves à sucre. Bel encouragement pour qui paye l'huile, les souliers, les chevaux et le reste avec une hausse de 30 à 50 pour cent !

Il est vrai qu'il reste encore sur le bord des routes des silos de betteraves que le mauvais temps et la rareté des camionneurs n'a pu enlever cet hiver.

Le prix des chevaux ne peut guère baisser. La saillie d'un étalon ardennais coûte un minimum de 200 francs sans garantie de fécondation. D'autre part, les demandes de la boucherie hypophagique sont augmentées dans la mesure où les autres viandes deviennent plus rares et plus chères.

Les femmes rurales consomment davantage de viande, car leurs recettes se trouvent souvent augmentées par les allocations et les salaires en usines de guerre multipliées sur tout le territoire. Les besoins alimentaires des femmes qui vont travailler à cinq kilomètres et biner dans les champs sont plus élevés et le temps manquera pour la préparation culinaire des légumes.

La main-d'œuvre familiale étant irremplaçable, les exploitants petits propriétaires et fermiers lâchent même les bonnes terres qu'ils ont en location pour concentrer leurs efforts... et leurs fumiers sur leurs propres terres.

***

Mars sec et beau
Remplit cuves et tonneaux.

Il favorise les vieillards occupés à la taille de la vigne. Mais auront-ils le temps de planter ?

Les pépiniéristes offrent paraît-il des prix avantageux pour les cépages hybrides *qu'il ne faut plus appeler producteurs-directs* puisqu'ils sont souvent greffés. P. D. doit disparaître des écrits viticoles.

Voici les numéros à la mode 1941 :

Seibel rouges 1000 — 2003 — 2862 — **5455** — **7053** — 7157 — 8365 — 8616 — 8745 — 8748 — 10.096 — 10.878.

Seibel blancs : 4986 — 5272 — 10.173 — 10.878. Bacot × 872 blanc, Gaillard blanc.

Les porte-greffes sont Riparia × Rupestris 3309, Rupestris du Lot, Mourvèdre Rupestris 1202, Bourisquou × Rupestris 93-5, Rupestris × Berlandiéri 41 B.

Les journaux locaux ne parlent plus des vins, ni des cours locaux des fourrages, des grains, des bois. Nous vivons dans le plus profond mystère. On n'autorise que la publication des quêtes pour ceci ou cela, pour les papiers, la ferraille, le vin chaud du soldat..

Au parlement on a signalé que des foudres de vin arrivaient « cassés » aux armées. Ces vins « plats » le plus souvent, ne pourraient-ils être « fruités » pour la saison d'été par les vins acides du Centre ne « pesant » que 6 degrés. Ne serait-ce pas moins artificiel que l'addition d'acide citrique ?

Un médecin conseillait de boire le vin « tel que la nature vous le présente ». En fait de nature, l'industrie de l'homme y est pour beaucoup. La nature ne produit pas de vin, mais du raisin et encore faut-il l'aider.

Le vin chaud est nutritif et excellent le soir en remplacement du café, qui empêche de dormir.

Mais a-t-on songé au jus de raisin pour les abstinents. Les moûts de l'Afrique du Nord ne devraient-ils pas être condensés en masses compactes suivant les armées de mahométants ? Ainsi ne souffrirait-on pas du manque de tonneaux, et les concentrés uvaux entreraient dans la grande consommation... a condition qu'ils soient à des prix abordables.

Les « crus » se plaignent de la mévente. Outre la restriction des besoins et des ressources chez les civils, il y a gêne du fait de la réquisition des caves comme abris publics.

Nous voilà revenu au temps de la « Dime royale » de Vauban... et aussi des douanes intérieures.

Dans notre dernière chronique nous avons cité la décision préfectorale interdisant la sortie du département aux foins, pailles qui allaient en Normandie et ailleurs et aux animaux de l'espèce bovine.

Deux semaines après, un arrêté permettait l'exportation des veaux, des vaches laitières, des vaches pleines au 8ème mois, des taureaux, des animaux inscrits aux livres généalogiques, des animaux d'embouche (à engraisser en pâture), sans dents de remplacement, et pesant moins de 400 kilogs.

Il paraît que semblables arrêtés ont été pris dans chacun des départements. Quelle facilité dans les échanges !

Quelles paperasses rebutantes pour chacun qui préférera s'abstenir que d'agir, se resserrer que de risquer, ne pas produire que de faire antichambre aux guichets mystérieux.

Et cependant Foch affirmait que « Commander n'a jamais signifié être mystérieux »,

Gurgy-sur-Yonne, 23 mars 1940.

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome.

LA SITUATION VITICOLE ET VINICOLE EN HONGRIE

Budapest, le 20 mars 1940.

L'hiver de 1939-1940 a été le plus rigoureux qu'on a enregistré depuis 1867. Ce matin le thermomètre marquait toujours encore quelques degrés au-dessous de zéro et le froid dure sans interruption depuis le 20 décembre. Les routes sont toujours couvertes de neige, la circulation en maints endroits est interrompue et aucun espoir de pouvoir commencer les travaux dans les vignes avant Pâques.

Les vignes ont beaucoup souffert de ce temps anormal, la plupart des yeux sur les sarments sont gelés, mais on ne pourra se faire une idée exacte des dégâts causés par le froid sibérien qu'après la découverture des vignes et la taille des ceps. Les travaux de printemps ont subi un retard d'au moins trois semaines et on craint que la main-d'œuvre ne soit suffisante pour rattraper le temps perdu. Les agriculteurs et viticulteurs sont désolés, car ils prévoient une année difficile.

Le marché des vins est très ferme et depuis le mois de décembre on enregistre une hausse d'environ 50 pour 100 sur les prix. Les propriétaires se décident difficilement à vendre ce qui leur reste encore de la récolte de. 1939 et espèrent des prix plus rémunérateurs, ce qui est tout à fait justifié, car les prix actuels, malgré la hausse citée plus haut, n'ont pas encore rejoint les prix de mars 1939.

Par contre on prévoit des coûts de production d'environ 50 pour 100 plus élevés qu'en 1939, car les salaires sont en augmentation, le sulfate de cuivre, le soufre, le rafia, les engrais, etc..., ont augmenté d'environ 50 pour 100, et en tenant compte d'une récolte au-dessous de la moyenne, il sera impossible de joindre les deux bouts sans que les prix concordent aux coûts de production, plus élevés.

Les vins de 1939 se développent bien et la qualité est en général satisfaisante. L'exportation en automne était assez active, mais a subi dans les premiers trois mois un certain recul causé par la hausse des prix et les difficultés de transport, causées par l'hiver extraordinaire.

La consommation intérieure est en augmentation, car l'industrie est très occupée et le pouvoir d'achat des grandes masses a augmenté.

Jusqu'à présent, les prix de détail n'ont subi qu'une augmentation légère, comme d'ailleurs le coût de la vie, les prix de vente de détail étant sévèrement contrôlés dans notre pays et toute augmentation injustifiée est rigoureusement punie.

La demande de racinés et plants est bonne et les pépiniéristes ont vendu presque tout leur stock.

André Teleki.

VIGNOBLES DE TURQUIE

ESSAIS DE VINIFICATION DE CEPAGES EUROPÉENS D'OCCIDENT

Climat. — En raison de la proximité des chaînes de montagnes des Balkans, la température de la Thrace est, en général, moins élevée, à latitude égale, que dans les autres parties de l'Europe. La région sud,

inclinée vers la mer de Marmara, est la plus chaude et la plus fertile.

En 1870, MM. Oeckerlin Ali Pacha et Rucani créèrent un vignoble à Erenköy, près de Constantinople, avec les meilleurs cépages de Bourgogne, du Beaujolais et du Bordelais.

L'étendue complantée en vigne était de 70 hectares et la production atteignit rapidement 2.000 hectolitres d'un excellent vin se vendant 150 à 160 la barrique de 225 litres.

En 1885, le phylloxéra fut découvert à Kizil Toprak, chez Moukhtar Pacha, près de Constantinople. Il avait probablement été introduit vers 1880 avec des plants venant de France.

Depuis cette date, le mal n'a pas cessé d'occasionner des ravages et à l'exemple des autres pays viticoles, la reconstitution du vignoble s'est imposée.

Le nouveau Gouvernement Turc a paré au danger en instituant des pépinières d'Etat dans le but de livrer aux viticulteurs les porte-greffes nécessaires.

De son côté, l'Administration des Monopoles d'Etat, qui achète le raisin destiné à sa fabrique de Tekirdag, vient d'adopter un programme de reconstitution qui lui permettra de se procurer le raisin qui convient le mieux à sa production de vin blanc demi-sec actuellement obtenu avec le cépage indigène yapincak, généralement cultivé jusqu'à ce jour, franc de pied.

Sol. — Le terrain sur lequel ont été plantées les vignes de collections, appartient au tertiaire-miocène. Comme tous les terrains qui en dérivent, il demande d'énergiques drainages pour le débarrasser des eaux qui séjournent à sa surface et le transforme facilement en marécage en hiver. En été, le sol se durcit, se fendille et son travail devient difficile.

Comme le prouve l'analyse, ce sont des sols peu calcaires et de fertilité variable, selon leurs proportions d'argile et de silice ; ils demandent des apports importants de chaux et des engrais à base d'acide phosphorique.

Moyenne des dosages calcimétriques :

Sol : *5,6* ; sous-sol : *9,90* pour 100, de carbonate de chaux pour la terre fine et complète.

Comme on peut s'en rendre compte, ces chiffres n'accusent pas une forte proportion de calcaire. Ce sont, généralement, des argiles plus ou moins mélangées à des sables siliceux, comme le prouve une moyenne d'analyses physiques ci-dessous.

SABLE GROSSIER :

Calcaire	*Siliceux*	*Sable fin*	*Argile*	*Humus*
4,17	42,40	10,04	38,12	5,30

Porte-Greffe. — Afin de permettre à tous les vignerons de Thrace d'utiliser les renseignements donnés par ces collections de cépages, nous avons considéré qu'il était prudent de multiplier les porte-greffes utilisés pour chaque cépage ; un agrandissement de la collection est en cours. Il est en effet prudent d'adopter des porte-greffes qui réussiront à la fois dans les terrains miocènes du littoral et aussi dans les diverses formations oligocènes, tertiaires de Thrace, parfois caractérisées par un pourcentage de calcaire plus élevé. Dans ce but, on peut adopter le choix suivant : Rupestris du Lot 10 à 20 pour 100 de calcaire ; Riparia

Rupestris 3309 de 10 à 20 pour 100 de calcaire ; Berlandieri Riparia, 5 BB ; Riparia Berlandieri 157-11, terrains très calcaires compacts, humides, plus de 40 pour 100 de carbonate de chaux. La vigueur du Rupestris du Lot doit être compensée par une charge de grappes qui peut retarder dangereusement la maturité. Tous les porte-greffes ne permettent pas, en Thrace, d'obtenir des raisins susceptibles de donner des moûts de 12° Baumé.

Les viticulteurs plantent, de préférence, des porte-greffes à grand rendement (Rupestris du Lot), par exemple, dont les moûts atteignent parfois 7 à 8° Baumé, ce qui est nettement insuffisant.

L'Etat a pris ses dispositions pour parer à ce double danger :

Le cépage indigène yapincak craint beaucoup l'oïdium, mais il présente aussi le grand avantage de donner, sous le climat de Thrace, des récoltes rémunératrices qui peuvent être vendues facilement comme raisins de table.

Il est cependant intéressant de chercher si la reconstitution du vignoble ne peut pas être faite à l'aide d'autres cépages blancs, donnant des *vins plus fins, plus bouquetés.*

L'Administration, ou, plus exactement, ses Services techniques, songeant aux résultats du passé, ont transporté à nouveau des plants européens de l'Occident au proche Orient. Un champ d'essais a été aménagé, en 1935, près de la fabrique de Tekirdag.

D'autre part, nous avons acheté des raisins provenant des collections de vignes de l'Institut agricole de Bornova, près de Smyrne (Anatolie), afin de présenter quelques différences.

Greffons. — Voici quelques indications sur les principaux cépages cultivés dans ces vignes de collections.

Le Sémillon

Sémillon, ou cépage blanc de Sauternes, vigoureux, à bourgeonnement précoce, maturité de seconde époque, se vendange bien mûr (botrytis), il réussit mieux en terrain sec. Se taille indistinctement en gobelet (Sauternes) ou en cordon (Algérie). A noter à ce sujet que le cordon permet de traiter plus efficacement contre les parasites. La pulpe des grains est ferme, bien sucrée, relève d'un goût spécial (violette) et fournit des vins exquis, d'une saveur incomparable. Si nous préconisons ce cépage fin c'est qu'il présente la particularité d'emporter avec lui ses caractéristiques propres ; il « brûle » aussi, remarquablement l'acide malique et donne ainsi aux vins adultes (*sans danger d'oxydation*), une belle couleur jaune très agréable.

Le porte-greffe adopté est 3309, qui lui convient bien.

Voici les analyses des vins des trois dernières récoltes :

	1937	1938	1039	Izmir
	—	—	—	—
Densité 15° — C.....	1009	1004	1008	990
Alcool distillation.....	12.2	11.4	10.5	14.6
Extrait sec 100.....	61.81	46.40	«	«
Sucres.....	33.07	23.35	«	«
Extrait réduit.....	28.74	23.07	«	«

Cendres	2.86	2 20	«	«
Acidité totale	7.50	6.50	5.4	4.00
Acidité volatile	0.78	0.45	0.45	0.40
Acidité fixe en acide sulfurique)	6.72	6.05	4.95	3.60
Gaz sulfureux libre	0.038	0.062	0.250	«
Gaz sulfureux total	0.348	0.125	0.038	«
Date de la cueillette	«	31-8-1938	29-8-1939	26-8
Densité du moût	«	1089=12°3	1084=11°4 (trop tôt)	1108=15°2

Dégustation. — Excellent vin, très bouqueté, caractéristique, bien conservé et traité ; s'oxyde difficilement.

Saint-Emilion

C'est la clairette à gros grains de la Provence, le Roussan ou la queue de Renard (Ugni blanc ; il débourre tard, après les gelées de printemps aussi est-il cultivé dans les parties basses sujettes aux gelées. Il est peu sujet à la coulure, mais craint l'oïdium. Il est assez résistant au mildiou d'été, mais comme il végète tard, il est assez sensible au mildiou d'automne ; il demande des sulfatages tardifs afin d'assurer à ses bois une meilleure lignification.

Dans les vallées basses et humides il est très sujet au broussin (sans remède). Enfin il mûrit tardivement ses grappes. A Tekirdag ce retard est encore augmenté par le porte-greffe : Rupestris du Lot.

En bonne année, nous avons obtenu à Tekirdag un moût de densité 1088 (12° d'alcool environ), le 26 septembre 1938, vinifié en barrique et selon la méthode bordelaise, le vin obtenu est très bon.

Nous trouvons à l'analyse :

	1938	1939
Densité à 10° C	1000	1004
Alcool distillation	10 9	10.3
Extrait sec 100°	36.86	46.60
Sucre	16.16	26 40
Extrait réduit	21.70	20.20
Cendres	1.50	2.00
Acidité totale	6 90	4.90
Acidité volatile	0.55	0.40
Acidité fixe	6 35	4.50
SO libre	0.038	0.300
Date de la cueillette	25-9-1938	2-10-1939
Densité du moût	1088=12°	1084=11°4

Correction : En juin 1938, sous l'influence de la chaleur du laboratoire, nous constatons, dans quelques bouteilles, la disparition du sucre et le degré alcoolique se fixe définitivement à 11° 9.

A la dégustation, se montre nettement inférieur au Sémillon.

(*à suivre*) M. Biron.

A PROPOS DE PRESTATION D'ALCOOL VINIQUE

Le Statut-Viticole a prévu dans sa sagesse des fournitures d'alcool vinique destinées à éliminer des caves les déchets de vins, les lies et à éviter en principe le surpressurage en donnant un exutoire officiel aux alcools issus de ces différentes sources.

Nul ne peut s'élever contre cette politique de qualité et chacun au contraire à reconnu la parfaite compréhension du législateur qui, dans le décret du 30 décembre 1939, a prévu un abattement de 25 o/o sur les quantités normales d'alcool vinique en considération des caractéristiques exceptionnelles de la récolte.

Allant plus loin dans cette même voie, le décret stipulait que dans le cas où des viticulteurs justifieraient s'être trouvés dans l'impossibilité de distiller leurs marcs de raisins, ils obtiendraient une réduction de 50 °/₀ des quantités d'alcool vinique décomptées suivant les bases ci-dessus.

De telles prescriptions tiennent évidemment compte des intérêts des assujettis, encore qu'un rapide calcul nous indique que pour le Midi par exemple, dans le cas de non distillation des marcs, la prestation d'alcool vinique se trouve ramenée à : 0 l. 288 par Hl. de vin, soit environ 29 litres d'alcool par 100 hectos, soit encore pour du vin à 8° : 3,5 o/o du volume de la récolte, ce qui peut paraître relativement élevé, car à l'heure actuelle, les déchets de cave sont inexistants en raison des pratiques de vinification rationnelle qui sont généralement observées et le pourcentage habituel des lies est normalement inférieur, d'autre part, au chiffre de 3.5 °/₀ ci-dessus.

Sans s'attacher plus amplement à ce détail, on peut cependant reconnaître que l'Administration des Contributions Indirectes avait été antérieurement, à la date de parution du décret, nettement plus libérale, puisque dans sa note 7811 du 11 décembre 1939, elle avait décidé que pour certaines régions de faible production et éloignées des distilleries, la prestation d'alcool vinique ne serait pas exigée en raison des difficultés rencontrées par les viticulteurs à produire ou à faire fabriquer leurs alcools à partir de leurs propres déchets de vinification.

Pour bénéficier de la mesure, les viticulteurs devaient souscrire une déclaration par laquelle ils s'engageaient à abandonner ou à détruire leurs marcs au fur et à mesure de leurs production, à l'exclusion cependant de la quantité de marcs suffisante pour la production d'eau-de-vie destinée à la consommation familiale.

Nous voulons bien admettre que l'assainissement du marché vinicole ne saurait se satisfaire, dans le cas des régions de grande production, de la mesure ci-dessus et tout en protestant contre le chiffre trop élevé de 0 l. 288 pour le Midi, nous reconnaissons que le principe de la prestation d'alcool vinique devait être maintenu.

Mais il y a de petits viticulteurs qui, dans certaines régions sont complètement déroutés, car ils ont cru en toute bonne foi et d'après les dispositions mêmes de la circulaire 7811, qu'ils étaient exemptés d'alcool vinique pour avoir détruit en leurs temps les marcs de leur vendange. Il leur est réclamé aujourd'hui une prestation qu'ils ne sont plus en mesure de fournir, car ils n'ont plus de marc et il ne leur reste que peu de lies ou même plus du tout, car les vins sont déjà

soutirés. Ils ne pourront apurer leurs prestations qu'en distillant du bon vin, puisque le décret a indiqué d'une manière très précise que l'alcool vinique ne devait être obtenu qu'à partir de la récolte personnelle de l'assujetti. Il y a là une anomalie à laquelle il paraît simple de remédier.

Sans doute, le texte ci-dessous apporte bien quelques apaisements aux viticulteurs qui n'ont pu tirer parti que d'une fraction seulement de leurs marcs, mais il ne résoud pas le cas que nous venons de citer et qui mérite cependant quelques considérations.

Encore une fois, qu'on introduise de la coordination non dans le titre même des commissions vinicoles, mais surtout dans les dispositions administratives de plus en plus nombreuses et de plus en plus touffues, auxquelles doivent se plier les vignerons.

Viticulture — Distillation obligatoire Prestations d'alcool vinique

L. A. n° 2.772 du 5 mars 1940 (2e division, 1er bureau)

La lettre autographiée n° 2.727 du 30 décembre dernier indique comment doivent être calculées les prestations d'alcool vinique exigibles cette année. Elles auraient dû, en principe, être fixées d'après les seules quotités prévues à l'article 77 du Code du vin, soit, par hectolitre de vin produit en 1939, 1 l.. 0 l. 77 ou 1 l. 60 d'alcool pur, suivant les régions. Cependant, un abattement général de 25 pour 100 est accordé en considération des conditions climatériques défectueuses dans lesquelles ont eu lieu les vendanges et les opérations de vinification. D'autre part, à l'égard des viticulteurs empêchés de faire distiller leurs marcs, les quantités d'alcool vinique exigées sont fixées à la moitié de celles demandées aux autres prestataires.

La décision s'appliquait sans difficulté aux viticulteurs, qui avaient pu tirer parti de la totalité de leurs marcs et à ceux qui avaient dû les abandonner également en totalité. Par contre, les récoltants qui n'ont pu envoyer à l'alambic qu'une partie seulement de leurs marcs de raisins devraient parfois fournir une quantité d'alcool vinique supérieure à celle susceptible d'être tirée de leurs déchets de vinification, si l'on considérait qu'ils peuvent prétendre seulement à l'abattement général de 25 pour 100. Pour éviter cette anomalie, il a été proposé de réduire les prestations d'alcool vinique de ces producteurs, dans une proportion égale à celle des marcs abandonnés.

L'Administration a accueilli cette suggestion.

Sur demande des prestataires, indiquant l'importance des quantités de marcs obtenues cette année et celle des quantités qu'il a fallu renoncer à faire distiller, le service déterminera les quantités d'alcool vinique à déduire des prestations.

Exemple. — Un viticulteur, établi dans une région où le degré minimum exigé des vins de pays est fixé à 8°5 en année normale, a produit, en 1939, 2.500 hectolitres de vin et obtenu 30.000 kilogrammes de marcs, quantité sur laquelle il a pu en faire distiller seulement 18.000 kilogrammes.

Sa prestation d'alcool vinique doit être calculée de la façon suivante :

Quantité qui aurait été exigée en temps ordinaire :

0 l. 77 × 2.500 = 19 hl. 25 d'alcool pur ;

Abattement général de 25 pour 100 :

19 hl. 25 — 4 hl. 81 = 14 hl. 44.

La quantité d'alcool à attendre de la distillation des marcs représentait la moitié de celle exigible, soit 7 hl. 22. Elle doit être fixée au prorata de la quantité de marcs effectivement distillée, et ramenée à :

$$\frac{7{,}22 \times 18.000}{30.000} = 4 \text{ hl. } 33$$

Prestation à exiger : 7 hl. 22 × 4 hl. 33 = 11 hl. 55.

Avant d'accueillir les requêtes présentées, le service devra, bien entendu, s'assurer de la régularité des déclarations des viticulteurs. Il y parviendra facilement, connaissant la quantité de marcs effectivement distillée et sachant, par ailleurs, que la production d'un hectolitre de vin laisse de 11 à 15 kilogrammes de marcs, suivant les régions. La différence entre ces deux éléments représente le poids des marcs abandonnés.

A l'expiration de chaque mois, il conviendra de transmettre des états rectificatifs de prestation, de façon à signaler à la Direction du Service des alcools, les modifications apportées à la situation individuelle des prestataires. On établira les correctifs dans la forme suivante :

1° Désignation des prestataires. — Noms et prénoms. — Adresses.
2° Prestations d'alcool vinique. — Prestations initiales. — Prestations rectifiées.
3° Observations.

J. B.

C'EST LE DÉTENTEUR DU VIN A L'ORIGINE QUI DOIT L'IMPOSITION AU RAVITAILLEMENT

La direction du Service des vins nous communique la note suivante :

Montpellier, le 27 mars 1940.

« Le Ministre du Ravitaillement fait connaître que le Service des vins n'a pas à intervenir dans les constatations susceptibles de surgir entre propriétaires-récoltants et commerçants, à propos de l'imposition de 20 pour 100 faite aux propriétaires-récoltants et aux coopératives, en vertu des dispositions en vigueur.

« C'est le détenteur du vin à l'origine (propriétaire-récoltant ou coopérative) qui doit l'imposition au ravitaillement général.

« Dans le cas où des ventes au commerce auraient été faites avant l'imposition ou à tort, il appartiendrait aux propriétaires récoltants eux-mêmes ou aux coopératives, visés par l'imposition, de prévenir les acheteurs de la charge qui leur incombe. De mêmes ils auraient l'obligation de s'opposer à la sortie des vins ainsi vendus, quoique soumis à l'imposition et dont ils demeurent responsables vis-à-vis du ravitaillement général, dans les conditions de la loi sur les réquisitions (art. 21 de la loi du 3 juillet 1877). »

LIVRAISON DE VIN A L'INTENDANCE MILITAIRE

Note n° 1.077, du 22 mars 1940 de la Direction des Contributions Indirectes.

Les décrets des 18 août et 30 décembre 1939 prévoyant la distillation obligatoire d'une fraction des vins de la dernière récolte, permettent aux viticulteurs de compenser par des livraisons de vin destiné à être distribué aux troupes à titre de rations supplémentaires.

La substitution présente un sérieux intérêt pour les récoltants, puisqu'elle peut avoir lieu hors tranche en matière d'échelonnement, qu'elle apure, à la fois, leur blocage et leur prestation d'alcool et que le prix du vin est fixé par référence au

prix de l'alcool avec un abattement limité à 35 francs par hectolitre d'alcool pur, pour tenir compte des frais de distillation alors que ces frais sont beaucoup plus élevés dans la pratique.

Or, à ces attraits s'ajoute, dans les circonstances actuelles, la récompense morale d'une contribution à la défense nationale, étant donné que les livraisons de vin en nature permettent d'augmenter les distributions de vin chaud aux troupes combattantes ou occupées à des travaux particulièrement pénibles.

Pour bénéficier de cette mesure, les viticulteurs doivent en faire la demande à M. le Directeur général des Contributions indirectes, à Chinon (Indre-et-Loire). Dans un délai maximum de 15 jours, compté de leur réception, il sera statué sur les offres présentées.

Il est particulièrement signalé que les vins sont enlevés des chais des récoltants sans aucune sujétion pour les intéressés.

Voir pour compléments d'informations le *Progrès agricole* du 7 janvier, encartage p. 4 (texte du décret du 30 décembre 1939) et le numéro du 11 février 1940, p. 126-127, donnant les cotations des vins fournis en application de ce décret.

L'acétylène peut accélérer le mûrissement des fruits

C'est tout au moins la nouvelle assez originale qui nous arrive de l'Afrique du Sud, où on aurait opéré avec succès sur des tomates, des oranges, des pêches, des bananes et des raisins. Les expérences auraient consisté à soumettre les fruits à une athmosphère contenant 1 o/o d'acétylène, à 21° C.

Des raisins verts auraient mûri complètement en cinq jours, et des tomates auraient atteint la maturité avec dix jours d'avance sur la date normale : pour les bananes, le mûrissement aurait été considérablement accéléré.

On affirme même que les fruits ainsi traités à l'acétylène seraient plus savoureux que les fruits mûris naturellement.

V. C.

Jet de pulvérisateur à pression réglée

La pulvérisation de telle ou telle bouillie dans tel ou tel but est optima sous une pression donnée.

Il est possible de régler d'avance la pression minima au-dessous de laquelle le jet ne s'ouvrira pas. Dans ce but, la Société allemande Robert Basch a créé un jet renfermant une soupape à ressort, breveté en France sous le numéro 831.779.

Il est employé pour la peinture au pistolet, mais recevra vraisemblablement d'autres applications.

P. L.

Pulvérisation à pompe oscillante.

Les premières machines à vapeur étaient à cylindre oscillant, ce qui simplifie beaucoup la fabrication et diminue les frottements, mais manque de précision.

Réciproquement, un villebrequin mû par les roues porteuses peut action-

ner un piston faisant le va et vient dans un cylindre oscillant de pompe à air.

C'est cette simplification que M. Régis Eyraud a apportée dans l'Ardèche aux pulvérisateurs à grand travail, d'après le brevet n° 823.854. P. L.

On reboise en montagne

S'il y a encore des gens qui croient que la France se déboise même et surtout en montagne, voici des renseignements extraits de *l'Economie alpestre française*.

Dans les Hautes Alpes (Devoluy, Val Godémar, Champsaur) la forêt gagne du terrain tant par abandon des troupeaux que par reboisement actif.

En Vivarais et dans les Cévennes, on reboise avec ardeur.

Dans le Haut Pays de Gex (Ain) l'extention de l'industrie du fromage bleu ne suffit pas pour retenir les vachers. De même dans le Haut-Jura, les prés-bois deviennent des forêts.

C'est seulement dans les Savoies où le sol est plus varié, plus fertile et où les estivants apportent chaque année de l'argent, offrant des débouchés aux produits frais, que l'on entretient les « Alpages ». L'alpe n'est pas la montagne, mais bien la pâture en altitude..., après fonte des neiges.

Le reboisement ne constitue donc pas un progrès social puisqu'il suit la dépopulation rurale !

Pierre LARUE

PARTIE OFFICIELLE

Viticulture. — Echelonnement. — Libération d'une quatrième tranche de la récolte de 1939

L. A. n° 2.778, du 18 mars 1940 (2e division, 1er bureau).

Un décret, qui paraîtra prochainement au *J. O.*, autorisera la sortie des chais d'une quatrième tranche de la récolte de 1939.

Désormais, les quantités de vin susceptibles d'être livrées sur le marché de bouche atteindront 60 o/o de la production. Comme chaque tranche doit comprendre, au minimum, 100 hectolitres, les possibilités d'envoi ne pourront jamais être inférieures à 400 hectolitres par exploitation.

MM. les Directeurs sont priés de bien vouloir faire opérer sans retard les nouveaux décomptes d'échelonnement, de façon à les faire appliquer dès la parution du décret. Comme les précédentes, la nouvelle tranche sera calculée sur le total de la récolte (cf. circ. n° 766, paragraphe 14).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Récolte de la Bourdaine. — Le prix offert par la Droguerie serait approximativement de 10 francs par kg. d'écorces sèches. Le ramassage pourrait être organisé avec le concours des enfants des écoles. Les communes intéressées (région boisées où l'aulne noire existe en quantité suffisante) sont priées de faire leur déclaration à la Direction des Services Agricoles, 16, rue de la République, à Montpellier.

L'Institut Agricole d'Algérie. — Ecole supérieure d'Agriculture. — *Concours d'admission de 1940.* — Le Gouvernement Général de l'Algérie étudie actuellement les mesures qui permettront de reprendre les cours de l'Institut Agricole d'Algérie en octobre prochain, au moins pour les élèves de 1re année.

L'enseignement dispensé à l'Institut Agricole d'Algérie s'adresse aux jeunes gens qui ont terminé leurs études secondaires ou primaires supérieures et aux élèves diplômés des Ecoles professionnelles agricoles d'Algérie, de France et de l'Etranger.

L'admission a lieu par voie de concours. Peuvent toutefois être reçus sans concours, les candidats admis aux Ecoles nationales d'Agriculture, ou titulaires du Brevet supérieur ou du diplôme du Baccalauréat ou de celui d'Ingénieur horticole.

Ouvert aux candidats âgés de 17 ans au moins, le concours d'admission comporte quatre épreuves écrites : Français, Mathématiques, Sciences naturelles, Physique et Chimie, et peut être subi dans les principales villes de France, d'Algérie, des pays de protectorat et autres possessions françaises ainsi que dans les Consulats français en pays étrangers.

La date des épreuves du prochain concours est fixée au vendredi 12 et samedi 13 juillet prochain. Les demandes d'admission doivent être adressées au *Directeur de l'Institut Agricole d'Algérie,* à Maison-Carrée (Alger).

BULLETIN COMMERCIAL

Les prix d'achats de vin par l'Intendance *Mois d'avril*

Par décision du ministre de l'Agriculture, les vins de la récolte 1939 seront achetés à cuve ouverte, à partir du 1er mars, au tarif ci-dessous :

	Francs		Francs
8° à 14,90 le degré-hl	.....		119,20
8.1 à 14.90	—	.....	120,8[illegible]
8.2 à 15,15	—	.....	124,26
8.3 à 15.15	—	.....	125,75
8.4 à 15.15	—	.....	127,26
8.5 à 15.40	—	.....	130,9[illegible]
8.6 à 15.40	—	.....	132,44
8.7 à 15.40	—	.....	133,[illegible]
8.8 à 15.65	—	.....	137,72
8.9 à 15.65	—	.....	139,[illegible]
9° à 16.15	—	.....	145,35
9.1 à 16.15	—	.....	146,97
9.2 à 16.15	—	.....	148,5[illegible]
9.3 à 16.15	—	.....	150,20
9.4 à 16.15	—	.....	151,81
9.5 à 16.40	—	.....	155,80
9.6 à 16,40	—	.....	157,44
9.7 à 16,40	—	.....	159,08
9.8 à 16.40	—	.....	160,72
9.9 à 16.40	—	.....	162,36
10. à 16.65	—	.....	166,50
10.1 à 16.65	—	.....	168,17
10.2 à 16.65	—	.....	169,83
10.3 à 16,65	—	.....	171,50
10.4 à 16.65	—	.....	173,16
10.5 à 16,65	—	.....	174,83
10.6 à 16.65	—	.....	176,49
10.7 à 16.65	—	.....	178,16
10.8 à 16.65	—	.....	179,82
10.9 à 16.65	—	.....	181,49
11. à 16.90	—	.....	185,90

Ces prix s'entendent vins enlevés à la propriété, compte tenu de la prime de consume et de bonification pour les forts degrés.

La date de la reliaison du vin est celle qui doit être considérée pour la détermination du prix à appliquer.

Ces tarifs devront être affichés dans les mairies, les lieux publics et les locaux des Commissions de Réception.

Il est spécifié qu'ils sont seuls applicables, et que le public ne saurait, en aucun cas, se prévaloir d'indications qui pourraient provenir d'une origine autre que celle du Service des Vins.

GARD. — **Nîmes.** — Pas de cote.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouges 8° à 10 degrés, 16,50 à 20 fr. 75 le degré-hecto, Moyenne 9° 19 fr. 50.

Sète. — Vins de pays : Rouge, le degré de 16 fr. 50 à 20 fr. 75. Rosé, le degré, de 16 fr. 50 à 20 fr. 75 ; Blanc, le degré, de 16 fr. 50 à 20 fr. 75.

Vins d'Algérie rouges, rosés et blanc 22 à 24 fr. le degré, l'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — 8° à 8°5 : 17 fr. 75 à 19 fr. 50 le degré ; 8°5 à 9°5 : 19 fr. 50 à 21 fr. le degré ; Type 9° moyenne : 21 fr.

Marché plus calme les 9 degrés, prix pivot, qui atteint 21 francs le degré, alors qu'il n'était coté que 20 fr. 65 le degré. Les autres qualités sont sans changement.

Toujours quelques plaintes sur les complications qui retardent la mise à la disposition des expéditeurs des wagons-réservoirs, souvent impatiemment attendus.

Olonzac — Vins rouges 8°5 à 10°5 de 19 fr. à 24 fr. 50 le degré.

Saint-Chinian. — Vin rouge de 18 fr. à 21 fr. le degré.

Narbonne. — **Vins du Narbonnais : 8° à 9°5, 18 fr. à 20 fr. 75 ; 9 degrés 5 à 11°, 20 fr. 75 à 22 fr.**

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN

Le Colloïda est soluble
Les autres soufres ne le sont pas
SINFRA - BÉZIERS - TÉL. 12-07

Le Colloïda est soluble
Les autres soufres ne le sont pas
SINFRA - BÉZIERS - TÉL. 12-07

LE

SUPERPHOSPHATE

est livré rapidement

par

vos fournisseurs habituels

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

Tracteur vigneron BRISTOL

Largeur 90

A CHENILLES INUSABLES — SANS AXES, NI BAGUES
SANS ENTRETIEN

A TRACTION AVANT	=	Adhérence totale.
Pas de poids mort inutile	=	Pression au sol 320 gr. par CM²
Fourrières	=	1 mètre 10

Ne laisse pas traces de son passage sur route.
Tous organes accessibles.
Consommation inférieure à 3 litres d'essence à l'heure en labourant en un seul passage toute l'interligne.
Livrable rapidement.

Renseignements, démonstrations:

Henri POURRET, Agent général pour le Midi,
13, rue Ruffi, NIMES. — Téléphone 34-97.

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(*Construction française*)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc...

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE **SANS HACHAGE PRÉALABLE**

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOL spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

Établis^ts MONOPOL à CLAIROIX (Oise) Tél. 16

ONIA ONIA

TOULOUSE

UN BON NITRATE FRANÇAIS :

LE NITRATE DE CHAUX 15/5

fabriqué dans les Usines de

L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

TOULOUSE

ÉTALDYNE PROGIL

MOUILLANT — ADHESIF

NE MOUSSE PAS

Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges

S'associe même au Permanganate.

PROGIL S. A. 10, quai de Serin, LYON

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION

DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

MOUILLANT ADHÉSIF

NOVEMOL

ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS 100 o|o

LE MOUILLANT QUI MOUILLE

AGRICULTEURS, VITICULTEURS, dans toutes vos Bouillies, utilisez le **MOUILLANT** qui obtient tous les succès :

" NOVEMOL "

Fabricants : **Anciens Etablissements AULAGNE & Cie**

114, Rue Duguesclin, a LYON

Créateurs des ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS

AGENTS :
BÉZIERS : M. Clément GAIRAUD, 17, rue du Coq.
CARCASSONNE : Laboratoires SEMELHON, 45, rue Victor-Hugo.
PERPIGNAN : M. W. VIDALOU, 17, rue Saint-Mathieu.

Les Raffineries de Soufre Réunies

Siège social : **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.644)

Marques : A. BOUDE & Fils, Léonce VÉZIAN
R. I. S., Bmy CROS

EMPLOYEZ EN POUDRAGES :

CONTRE L'OIDIUM :

FLEUR EXTRA-LÉGÈRE DE SOUFRE

99 pour cent de soufre à l'état libre de la Fleur extra-légère de soufre.
Finesse : 97 pour cent au tamis n° 100.

SOUFRE SUBLIMÉ ou FLEUR DE SOUFRE

99 pour cent de soufre à l'état libre de la Fleur de soufre ou du Soufre sublimé.

SOUFRE TRITURÉ

99 pour cent de soufre à l'état libre du Soufre trituré.
Finesse : 99 pour cent au tamis n° 100.

EN TRAITEMENTS MIXTES :

SOUFRE SUBLIMÉ MOUILLABLE SULFATÉ

85,5 pour cent de soufre à l'état libre du Soufre sublimé.
2,5 pour cent de cuivre combiné du Sulfate de cuivre.

SOUFRE SUBLIMÉ MOUILLABLE NICOTINÉ

39,5 pour cent de soufre à l'état libre du Soufre sublimé.
0,40 pour cent de Nicotine combiné de la poudre de tabac.

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan 3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)

Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE

SEULS FABRICANTS

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, les Pyrénées Orientales, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, à : **Henri PUGI**, agent général. **5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS**

Pour les autres départements ; à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE, qui fournira les adresses des autres agences

PARAGÉLÉES

Aggloméré spécial résineux

pour Nuages Artificiels

ÉTABLISSEMENTS P. MAYDIEU

100, Quai de Paludate -- BORDEAUX

Reg. du Com. N° 1854 B.

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations contre

Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout - NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne
EPERNAY (Marne)

Succursale à Saumur, 24, rue St-Jean. P. GAUGAIN, Directeur. Agents Dépositaires : M. FAFUR.
à Cuxac-d'Aude (Aude); M. C. TRONCHE, à St-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

Société Nouvelle des Etablis SILVESTRE

7, Place Bellecour, 7 — LYON

Téléph.: Franklin 41-82

Produits Anticryptogamiques et Insecticides

BOUILLIE MICHEL PERRET

Bouillie adhérente par le Sucrate de chaux. Sa grande supériorité lui vient de son adhérence, de la facilité et de l'économie de son emploi. Titre garanti : 15 pour cent de cuivre métal pur.

VERDET NEUTRE « ÉMERAUDE »

Le plus efficace, le plus pratique, le plus économique. Titre garanti : 31,50 pour cent de cuivre métal pur.

CASOBYL MALY

Rend immédiatement les soufres mouillables ; adhésif puissant. Permet d'effectuer les traitements mixtes « Soufre-Bouillie ».

Glu « Gluflx »

Pour défendre les arbres fruitiers contre les ravages des chenilles et surtout des chématobies ou phalènes hiémales.

49 années de références et de succès

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

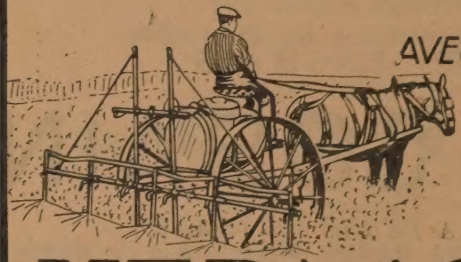
AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

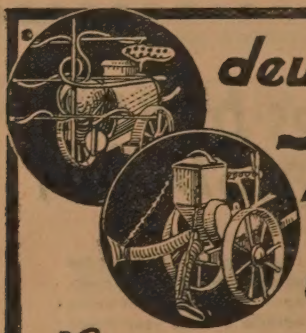
LUTTEZ contre
le DORYPHORE



AVEC
LES
PULVÉRISATEURS
ET POUDREUSES

VERMOREL

VILLEFRANCHE - SUR - SAÔNE _ (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 8.000.000 de Francs
Catalogue gratuit sur demande



deux inséparables...
LE RENOVEX
et L'AQUILON
au service
de vos vignes

Finesse de pulvérisation.
Puissance de projection.
Douceur de traction.

VERMOREL
VILLEFRANCHE (RHÔNE)

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

Ets A. BLACHÈRE & ses Fils

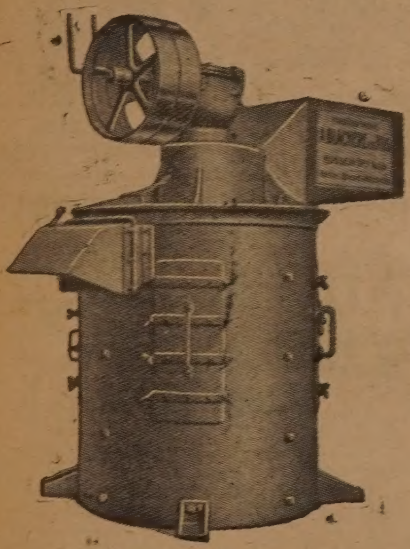
Société anonyme au capital de 6.300.000 francs

69, Boulevard F.-Mistral, BEZIERS — Tél. 6-14

Usines à HUSSEIN-DEY

les plus puissantes Usines du monde pour la fabrication
du matériel vinicole
présentent de véritables nouveautés

LE SUPER-ÉGRAPPOIR-CENTRIFUGE



rafles intactes et sèches
ne nécessitant pas de pressurage

refoulements de tous cépages
à toutes hauteurs
sans addition de liquide

gain de qualité

gain de degré

Plus de 900 références

Débits de 10 à 50.000 kgs-heure

Pressoirs hydrauliques et continus. — Pompes à vin et à vendange
Fouloirs-Pompes — Emietteuses — Egouttoirs
Auto-Vinificateur Ducellier Isman
pour le remontage automatique des moûts

MATERIEL D'HUILERIE — POMPES "RECTA" pour puits profonds

Plans, devis, catalogues et renseignements gratuits sur demande

BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

CUPROSTÉATITE

Parasitox — Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmilières

Dorypoudre — Extermine en poudrages le **Doryphore**

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles Dehan.